



Ders Bilgi Formu

| Ders Adı | Kodu | Yerel Kredi | AKTS | Ders (saat/hafta) | Uygulama (saat/hafta) | Laboratuvar (saat/hafta) |
|-------------------------|---------|-------------|------|-------------------|-----------------------|--------------------------|
| Laktik Asit Bakterileri | GDM5116 | 3 | 7.5 | 3 | 0 | 0 |

| | |
|------------|-----|
| Önkoşullar | Yok |
|------------|-----|

| | |
|---------|------------|
| Yarıyıl | Güz, Bahar |
|---------|------------|

| | |
|-------------|--------|
| Dersin Dili | Türkçe |
|-------------|--------|

| | |
|-----------------|------------------------|
| Dersin Seviyesi | Yüksek Lisans Seviyesi |
|-----------------|------------------------|

| | |
|-----------------|------------------------|
| Ders Kategorisi | Uzmanlık/Alan Dersleri |
|-----------------|------------------------|

| | |
|----------------------|----------|
| Dersin Veriliş Şekli | Yüz yüze |
|----------------------|----------|

| | |
|----------------------------|--------------------------|
| Dersi Sunan Akademik Birim | Gıda Mühendisliği Bölümü |
|----------------------------|--------------------------|

| | |
|---------------------|----------------|
| Dersin Koordinatörü | Muhammet ARICI |
|---------------------|----------------|

| | |
|------------------|----------------|
| Dersi Veren(ler) | Muhammet ARICI |
|------------------|----------------|

| | |
|---------------|--|
| Asistan(lar)ı | |
|---------------|--|

| | |
|--------------|---|
| Dersin Amacı | Laktik asit bakterilerinin sınıflandırılması, fizyolojisi ve gıda endüstrisinde kullanımı, sağlık ve hastalık üzerine etkileri hakkında bilgi vermektir |
|--------------|---|

| | |
|----------------|--|
| Dersin İçeriği | Laktik asit bakterilerinin sınıflandırılması, fizyoloji ve gıda endüstrisinde kullanımı, fermente gıdalarda stabilite, laktik asit bakterileri tarafından üretilen antimikrobiyal bileşikler ve bunların patojen ve bozulma etkeni olan bakteriler üzerindeki etki mekanizmaları, sağlık ve hastalık üzerine etkileri, probiyotik olarak laktik asit bakterileri |
|----------------|--|

| | |
|-------------------------------|-----|
| Opsiyonel Program Bileşenleri | Yok |
|-------------------------------|-----|

Ders Öğrenim Çıktıları

| | |
|---|---|
| 1 | Öğrenci laktik asit bakterilerinin tanımını ve morfolojik özelliklerini kavrayacaktır. |
| 2 | Öğrenci laktik asit bakterilerinin endüstride kullanımı hakkında bilgi sahibi olur. |
| 3 | Öğrenci laktik asit bakterilerinin ürettiği antimikrobiyal bileşiklerden haberdar olur. |
| 4 | Öğrenci sağlık ve hastalıkta laktik asit bakterilerinin önemini kavrar. |
| 5 | Öğrenci laktik asit bakterilerinin toksisitesi hakkında bilgi sahibi olur. |
| 6 | Fermente ürünlerde laktik asit bakterilerinin fonksiyonlarından haberdar olacaklardır. |

Haftalık Konular ve İlgili Ön Hazırlık Çalışmaları

| Hafta | Konular | Ön Hazırlık |
|-------|--|------------------|
| 1 | Laktik asit bakterilerinin tanımı, morfolojik, fizyolojik özellikleri | İlgili Kaynaklar |
| 2 | Laktik asit bakterilerinin sınıflandırılması ve sınıflandırmada kullanılan yöntemler | İlgili Kaynaklar |
| 3 | Laktik asit bakterilerinin metabolizması | İlgili Kaynaklar |
| 4 | Laktik asit bakterilerinin endüstride kullanımı | İlgili Kaynaklar |
| 5 | Laktik asit bakterilerinin gıdadaki stabilite | İlgili Kaynaklar |
| 6 | Laktik asit bakterilerden antimikrobiyal bileşikler | İlgili Kaynaklar |

| | | |
|----|---|------------------|
| 7 | Sağlık ve hastalıkta laktik asit bakterileri | İlgili Kaynaklar |
| 8 | Ara Sınav 1 | İlgili Kaynaklar |
| 9 | arasınav | İlgili Kaynaklar |
| 10 | Fermente süt ürünlerinde laktik asit bakterileri | İlgili Kaynaklar |
| 11 | Tahıl rnlerinde laktik asit bakterileri | İlgili Kaynaklar |
| 12 | Fermente et ürünlerinde laktik asit bakterileri | İlgili Kaynaklar |
| 13 | Fermente sebze ve diğer ürünlerde laktik asit bakterileri | İlgili Kaynaklar |
| 14 | Dönem devleri ve sunumlar | İlgili Kaynaklar |
| 15 | Final | İlgili Kaynaklar |

Deđerlendirme Sistemi

| Etkinlikler | Sayı | Katkı Payı |
|---|------|------------|
| Devam/Katılım | | |
| Laboratuar | | |
| Uygulama | | |
| Arazi alışması | | |
| Derse zg Staj | | |
| Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiđi | | |
| dev | 1 | 30 |
| Sunum/Jüri | | |
| Projeler | | |
| Seminer/Workshop | | |
| Ara Sınavlar | 1 | 30 |
| Final | 1 | 40 |
| Dönem İçi alışmaların Başarı Notuna Katkısı | | 60 |
| Final Sınavının Başarı Notuna Katkısı | | 40 |
| TOPLAM | | 100 |

AKTS İşyükü Tablosu

| Etkinlikler | Sayı | Süresi (Saat) | Toplam İşyükü |
|-------------------------------|------|---------------|---------------|
| Ders Saati | 13 | 3 | 39 |
| Laboratuar | | | |
| Uygulama | | | |
| Arazi alışması | | | |
| Sınıf Dışı Ders alışması | 13 | 3 | 39 |
| Derse zg Staj | | | |
| dev | 1 | 30 | 30 |
| Küçük Sınavlar/Stüdyo Kritiđi | | | |
| Projeler | | | |
| Sunum / Seminer | 1 | 30 | 30 |

| | | | |
|---|-----|----|------|
| Ara Sınavlar (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi) | 1 | 40 | 40 |
| Final (Sınav Süresi + Sınav Hazırlık Süresi) | 1 | 40 | 40 |
| Toplam İşyükü | | | 218 |
| Toplam İşyükü / 30(s) | | | 7.27 |
| AKTS Kredisi | | | 7.5 |
| Diğer Notlar | Yok | | |